

Landespreis für junge Unternehmen

PREISVERLEIHUNG

Eine der höchst dotierten Auszeichnungen für den Mittelstand im Land

Der Landespreis für junge Unternehmen, der heute Abend verliehen wird, ist eine der höchst dotierten Auszeichnungen für den Mittelstand in Baden-Württemberg. Insgesamt 100 000 Euro werden von der Landesregierung und der L-Bank an die Preisträger vergeben.

Mit dem Preis sollen nach Angaben der Initiatoren Betriebe ausgezeichnet werden, die mit neuen Geschäftsideen erfolgreich sind. Teilnehmen konnten Unternehmen jeder Branche, die nach dem 1. Januar 1998 gegründet oder übernommen wurden und die Bilanzzahlen für mindestens zwölf Monate vorlegen konnten.

„Die jungen Unternehmen von heute schaffen die Arbeitsplätze von morgen“, unterstreicht Ministerpräsident Günther H. Oettinger, der Schirmherr des Landespreises. „Ausgezeichnet werden die Leistungen

der Unternehmer, sie sollen als Vorbilder wirken, die dazu ermutigen, unternehmerische Verantwortung zu übernehmen und gute Geschäftsideen zu verwirklichen.“

ZEHN UNTERNEHMEN IN DER ENDRUNDE

Von mehr als 500 Bewerbungen zum Landespreis 2006 haben es zehn Unternehmen in die Endausscheidung geschafft:

Acrobat GmbH in Achern. Der Personal-dienstleister ist unter anderem auf medizinisches Leasingpersonal spezialisiert.

Backhaus Mahl GmbH & Co. KG in Stetten am kalten Markt. Der Familienbetrieb mit Bäckerei, Konditorei und Café hat 27 Filialen im Umkreis von rund 45 Kilometern.

Curagita AG in Heidelberg. Der Dienstleister bietet professionelle Managementunterstützung für Ärzte und Krankenhäuser an.

Gigatronik Gesellschaft für Automobilelektronikentwicklung mbH in Stuttgart. Der Automobilzulieferer ist Spezialist für Entwicklungsdienstleistungen im Bereich der Automobilelektronik und Informationstechnologie.

iPoint-systems GmbH in Reutlingen. Das Softwareunternehmen erleichtert hauptsächlich Automobilzulieferern den automatisierten Datenabruf.

KWO Kunststoffteile GmbH in Offenau. Ein Jahr nach der Übernahme durch zwei ehemalige Unternehmensberater konnte die KWO Kunststoffteile GmbH mit ihrer Produktqualität und Liefertreue bei fast allen Kunden zum A-Lieferanten aufsteigen. Ihre Auftragslage liegt auf Rekordniveau.

Gebrüder Clemens und Gregor Maier GmbH & Co. KG in Isny. Das Unternehmen baut innovative Komponenten für Biogasanlagen von „Strombauern“, die ihre Anlagen statt mit Gülle direkt mit Pflanzen betreiben.

Netviewer GmbH in Karlsruhe. Das Unternehmen hat eine Software entwickelt, mit der Geschäftspartner über das Internet gemeinsam Dokumente bearbeiten können.

NovaVis in Waldenbuch. Der Orthopädietechniker ist auf Prothetik spezialisiert und bietet begleitende Rehabilitation an.

Transporeon GmbH & Co. KG aus Ulm. Mit der Online-Logistikplattform von Transporeon lassen sich Frachtführer automatisch finden und beauftragen. Gleichzeitig werden Ladezeiten verkürzt und Leerfahrten vermieden.

Zum sechsten Mal

Der Landespreis für junge Unternehmen in Baden-Württemberg setzt die Tradition des ehemaligen Förderpreises fort, der 1998 von der Landesregierung und der L-Bank ins Leben gerufen wurde. Dieses Jahr ist der Preis zum sechsten Mal ausgeschrieben worden. Mehr als 500 Unternehmen aus dem Land haben sich darum beworben. Zehn sind in die engere Wahl gekommen. Die Preisverleihung findet heute Abend im Neuen Schloss in Stuttgart statt. Im Beisein von Gästen aus Wirtschaft und Politik werden Ministerpräsident Günther H. Oettinger und der Vorsitzende des Vorstands der L-Bank, Christian Brand, die Auszeichnungen an die Preisträger übergeben.



Backen gegen den Billigtrend

Rohstoffe und Zutaten werden von regionalen Landwirten bezogen

Eine positive Bilanz zu ziehen, fällt nicht schwer: 252 Mitarbeiter und 27 Filialen in einem Umkreis von 45 Kilometern um den Stammsitz zeigen, dass das Backhaus Mahl in Stetten am kalten Markt schon längst keine kleinen Brötchen mehr backt. Das Erfolgsrezept der Geschwister Yvonne (27) und Martin Mahl (31) ist einfach und widerspricht dem Schnäppchen-Zeitgeist. Sie trotzen dem Billigtrend der Branche und setzen auf Qualität. Die beiden Unternehmer, die vor zwei Jahren den elterlichen Betrieb übernommen haben, bedienen das gehobene Marktsegment. Das verlangt Mut in Zeiten, in denen immer mehr Discounter dem klassischen Bäckerhandwerk das Wasser abgraben. „Wir wollen möglichst vielen Kunden mit hochwertigen Bäckerei- und Konditoreiprodukten ein Genusserebnis verschaffen“, zitiert Martin Mahl die Hausphilosophie. Trotz der Unternehmensgröße hält das Duo deshalb an oberschwäbischen Hausrezepten und bewährten Produktionsabläufen des Familienunternehmens fest.

„Rohstoffe und Zutaten beziehen wir von regionalen Landwirten“, schildert Bäckermeister Mahl die Umsetzung. Alles wird sorgfältig verarbeitet. „Das Getreide für unser Vollwert-Kornbrot wird nach alter Tradition jeden Morgen frisch und schonend in einer hauseigenen Mühle vermahlen“, so Mahl. Vorgefertigte Backmischungen sind tabu. Chemische Teigsäuerungsmittel, künstliche Konservierungsmittel oder Schimmelschutzmittel sucht man vergeblich in der Backstube. Gebacken wird in Stetten am

kalten Markt mit Natursauerteig aus eigener Herstellung, eigenen traditionellen Rezepturen und langen und langsamen Teigführungen bis zu 16 Stunden. In den Teig kommt Bio-zertifiziertes Meersalz und lebendiges Wasser nach Hildegard von Bingen. Die Qualität der Produkte bescheinigt ein eigenes Qualitätssiegel. Um den Kunden auch am späten Nachmittag noch frische und qualitativ hochwertige Produkte anbieten zu können, werden alle Filialen bis zu viermal täglich beliefert.

Die Qualität der Lebensmittel allein verhilft dem Backhaus Mahl nicht zum stattlichen Jahresumsatz von rund neun Millionen Euro. „Das Unternehmenskonzept geht nur an interessanten Verkaufsstandorten auf, die wir deshalb ständig ausbauen und modernisieren“, so die Geschwister.

Letztlich schreiben auch die Mitarbeiter an der mahlschen Erfolgsgeschichte mit. Alle Mitarbeiter, inklusive 21 Auszubildende sowie die Führungsriege, werden regelmäßig geschult. Mit dem bisherigen Wachstum geben sich der gelernte Bäckermeister und Betriebswirt Martin Mahl und seine Schwester Yvonne nicht zufrieden. Momentan eröffnen sie weitere Filialen mit Bäckerei, Konditorei und Café. 2004 wurde auch eine neue Produktionsstätte fertig gestellt.

■ Backhaus Mahl GmbH & Co. KG, Lagerstraße 18, 72510 Stetten a. k. M., Tel: 0 75 73 / 95 47-0, Fax: 0 75 73 / 95 47-28

www.backhausmahl.de